

**Сяргей ШАЎЦОЎ.**











**Парашок з кашою.** Ліске кашоюны прамыць халоднай вадой, прасушыць на паветры ў засені, дасушыць у духоўні пры тэмпературы 45–60°C, збярэціць на парашок, прасеіць праз сита. Захоўваць у шклянкі, посудзе з пакрытай мяшкою. Выварыстоўваць для запражкі першых і другіх страў па 25 г на 1 порцыю.

**Салата з кашоюны.** Маладзе ліске кашоюны старанна змыць, ачысціць ад ашчэп-  
зання бульбу, моркву, цыбу-  
лі да паўгатовасці. Пасля да-  
даць здробненія кашош і  
шчаць і варыць на слабым аг-  
ні да гатовасці. Заправіць пас-  
ля варэння салі, пераду тым  
як пачаць істат у алейку пакла-  
жучы крута зваражанага сы-  
ра, смятану.

500 мл бульвы, па 100 г лі-  
скаў кашоюны і шчаця, 80 г  
бульбы, 50 г морквы, 50 г ра-  
дэчкі цыбулі, 1 яйка, 25 г  
тэла, соль.

**Ніна АЛЯКСЕЙЧЫК,  
Валер САНЬКО.**

**Ніна АЛЯКСЕЙЧЫК,  
Валер САНЬКО.**

енту агентства БелаПАН

Вераніка Кастра з сынамі.

.....

.....

Ігар ШЧУЧЭНКА.

**Факс (8-095)-250-97-27; 250-89-94.**

---

\_\_\_\_\_

1891

\_\_\_\_\_

Друкарня видавництва «Беларускі Дом друку».  
Тыраж 81.098. Індэкс 63.850.  
Зак. № 141.  
Выходзіць 250 разоў на год.  
Нумар падпісаны ў 21.00.  
М 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
П 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12